

Menu à 39 €

La Truffe de la Saint -Jean

Ravioles à l'entre deux, bouillon parfumé à la truffe d'été

Ou

Le Foie Gras

Opéra de foie gras au magret fumé, dacquoise amande et miroir abricot

Ou

La Terre & La Mer

*Tartare de bœuf Salers « au couteau », huîtres de Cancale ou du Mt St Michel,
Chips de camote*



Le Veau

Braisage de ris de veau et pieds de cochon, ravigote cacahuète

Ou

Le Rouget

Rougets barbets grillés, vierge de pesto et tian de légumes

Ou

La Canette

*Filet de canette rôti au miel, gastrique framboise,
Déclinaison de carottes anciennes*



Chariot de fromages d'ici et d'ailleurs



Pavlova framboise (ou myrtille selon la qualité du produit), cœur yuzu

Ou

Magnum tout chocolat, mousse au lait et coque blanche amande

Macaron ganache AOP Cantal Jeune, confit de myrtille

Ou

Assiette Gourmande : assortiment de mignardises selon la saison et l'inspiration

Ou

Soupe glacée pastèque, melon, infusion verveine

Ou

Nougat glacé au caramel de Birlou

Ou

Coupe glacée (parfum au choix)

Nos viandes bovines sont garanties d'origine française (sauf indication contraire)

L'ensemble de ces plats est confectionné par nos soins dans nos locaux, s'il venait à manquer l'un d'entre eux, nous vous remercions de ne pas nous en tenir rigueur.

Prix Net Hors Boisson

Nos viandes bovines sont garanties d'origine française (sauf indication contraire)

L'ensemble de ces plats est confectionné par nos soins dans nos locaux, s'il venait à manquer l'un d'entre eux, nous vous remercions de ne pas nous en tenir rigueur.